

אפייה מלונאית

רכזת: מירב רוטמן

מתי לאחרונה העליתם תמונה לאינסטגרם של מאכל מעשה ידיכם והייתם גאים מהיצירה?
אם אתם יצירתיים ובעלי מעוף, ותחום המזון / הקונדיטוריה מושך אתכם, המקום שלכם איתנו.

למי מיועדת ההרחבה?

ההרחבה מיועדת לתלמידי אגף שח"ר (מסלול מב"ר ומב"ט) יצירתיים בעלי גישה לבישול, שתחום המלונאות מושך אותם.

למה כדאי ללמוד בהרחבה?

תחום המזון הוא בילוי מרכזי בחיינו וחלק מרכזי בחוויית החופשות והבילויים. הלמידה המעשית מתקיימת בקונדיטוריה ייחודית שנבנתה במיוחד לצרכי ההרחבה, הלמידה יצירתית, חווייתית ועם תוצר טעים בסוף.

מה כוללים הלימודים?

המגמה משלבת בין לימודים עיוניים לבין הכשרה מקצועית באמצעות סדנאות, סיורים לימודיים והתמחות מעשית (סטאז') בתחום אומנות האפייה המלונאית. בהרחבה לומדים חומר עיוני בתחום מדעי התזונה הכולל מאגון נושאים, כגון הקשר בין צורכי הגוף לשוני בין קבוצות רכיבי המזון, התאמת כמות המזון ואיכותו לצורכי הגוף המשתנים והשפעה על שינוי הרגלי אכילה בקרב האוכלוסייה. בנוסף, הלימודים בהתמחות "אומנות הבישול והאפייה המלונאית" מלווים בסדנאות ובהתנסות עצמית.

למה זכאים הבוגרים?

- ההרחבה מקנה לתלמיד עד 10 יחידות בגרות (תורת המקצוע + תזונה).
- קבלת תעודה טכנולוגית על ידי משרד העבודה (תלוי בהצלחה במבחן ההסמכה).



דף הבא

